

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk perikanan merupakan hasil kekayaan alam Indonesia yang melimpah dan memiliki potensi cukup baik untuk dimanfaatkan. Karena ikan merupakan sumber gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Manfaat tersebut diantaranya sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, memperlancar proses fisiologis dalam tubuh. Kelebihan produk perikanan yaitu mengandung protein yang cukup tinggi (20%) dalam tubuh ikan, protein juga berfungsi sebagai bahan bakar didalam tubuh (Winarno, 1995). Protein pada ikan mengandung komposisi asam amino yang diperlukan oleh tubuh manusia, selain itu di dalam ikan terdapat asam-asam lemak tak jenuh esensial serta zat gizi lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh serta sumber vitamin, terutama vitamin A dan sumber mineral seperti zat besi, iodium, seng, selenium dan kalsium yang semuanya erat kaitannya dengan defisiensi dari zat gizi mikro (Karyadi et al, 1993 *dalam* Hiswaty, 2000).

Salah satu jenis ikan yang kandungan gizinya tinggi adalah ikan lele. Ikan lele dapat diolah menjadi berbagai macam olahan. Proses pengolahan ikan lele yang digunakan hanya dagingnya saja sedangkan tulangnya menjadi limbah yang belum dimanfaatkan secara optimal. Apabila limbah itu tidak dimanfaatkan lama kelamaan akan menjadi sampah dan mencemari lingkungan, untuk itu perlu adanya tindakan lanjut pengolahan limbah tulang ikan lele agar bermanfaat dan tidak mencemari lingkungan.

Salah satu pemanfaatan tepung tulang ikan lele dengan cara penepungan. Pengolahan tulang ikan menjadi tepung tulang ikan telah dilakukan oleh Tanuwidjaya (2002) dan Mulia (2004) pada tulang ikan patin.

Pengolahan dalam bentuk tepung bertujuan untuk memperpanjang daya awet dan daya simpan serta mempertimbangkan perubahan zat gizi yang mungkin berubah, berkurang atau hilang. Pada proses pembuatan tepung tulang ikan lele muncul salah satu masalah, yaitu adanya bau amis pada tulang ikan lele. Salah satu metode yang mungkin dapat mengurangi bau amis itu dengan cara direndam dalam larutan jeruk nipis.

Ketaren (1986) *dalam* Maulida, (2005) lama waktu perendaman dalam larutan jeruk nipis berpengaruh terhadap komposisi proksimat seperti kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak pada proses pembuatan tepung tulang ikan Madidihang. Terjadinya penurunan kadar air, kadar protein dan kadar lemak setelah dilakukan perendaman dalam larutan jeruk nipis disebabkan karena asam dalam jeruk nipis menghidrolisis protein dan lemak. Penurunan kadar lemak juga berpengaruh pada daya awet apabila kadar lemak bahan tinggi akan mempercepat proses ketengikan, sedangkan kadar abu mengalami peningkatan setelah dilakukan perendaman serta disebabkan menurunnya kadar air sehingga berakibat pada penungkatan kadar abu.

Hasil lain yang dikemukakan oleh Widiyanti (2004) efek perendaman jeruk nipis juga berpengaruh terhadap komposisi proksimat kerang hijau. Terjadinya peningkatan kadar air, kadar abu dan kadar lemak setelah dilakukan perendaman jeruk nipis sedangkan kadar protein

mengalami penurunan karena asam mendenaturasi protein (Winarno,1997 dalam Widiyanti, 2004).

Moelyanto, 1982 *dalam* Jannah, (2003) menyatakan tepung ikan yang bermutu baik harus mempunyai sifat-sifat sebagai berikut : butiran-butirannya seragam, bebas dari sisa-sisa tulang, mata ikan dan benda asing lainnya. Mutu tepung ikan merupakan atribut tingkat penerimaan dan daya terima panelis terhadap tepung ikan tersebut. Penelitian yang ingin dilakukan yaitu pemanfaatan tulang ikan lele menjadi tepung yang dimana dalam proses pembuatannya direndam dalam larutan jeruk nipis kemudian diuji penerimaan daya terima dan komposisi proksimat tepung yang sudah jadi. Pemilihan penggunaan jeruk nipis dipilih karena jeruk nipis merupakan salah satu bahan alami yang biasa digunakan masyarakat untuk menghilangkan bau ams serta mudah didapatkan dimana-mana.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di ketahui rumusan masalah :
“Daya Terima Dan Komposisi Proksimat Tepung Tulang Ikan Lele Yang Mengalami Proses Perendaman Dalam Larutan Jeruk Nipis”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui efek perendaman dalam larutan jeruk nipis pada pembuatan tepung tulang ikan lele terhadap komposisi proksimat.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis daya terima (warna, aroma dan tekstur) dari tepung tulang ikan lele dengan waktu perendaman larutan jeruk nipis yang berbeda.
- b. Menganalisis komposisi proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan karbohidrat) dari tepung tulang ikan lele yang direndam dalam larutan jeruk nipis dengan waktu perendaman yang berbeda.

D. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai metode pembuatan tepung tulang ikan lele sehingga dapat digunakan sebagai acuan dalam pembuatan produk yang berbasis pangan.

2. Bagi Peneliti lanjutan

Sebagai dasar penelitian pendahuluan tentang kualitas komposisi proksimat tepung tulang Ikan lele dengan perlakuan perendaman Larutan jeruk nipis.